

Himmel-un-Äd mit Pflaumen-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

150 g Blutwurst	500 g mehligk. Kartoffeln	1 süßer Apfel
1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Majoran
1 Muskatnuss	150 ml Milch	100 ml Sahne
1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Kompott:

200 g Pflaumen	1 Zitrone	1 Vanilleschote
6 EL Zucker		

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln und den Apfel schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Pflaumen entkernen und halbieren. Die Zitrone ausdrücken und das Mark der Vanilleschote auskratzen. Gemeinsam mit dem Zucker in einem Topf garen, bis ein weiches Kompott entsteht. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Blutwurst ebenfalls in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Zwiebelringen in einem Esslöffel Pflanzenöl anbraten. Im Anschluss Milch und Sahne vermengen und erwärmen. Die Kartoffeln und den Apfel stampfen und mit der Milch-Sahne-Mischung vermengen, bis ein Kartoffelpüree entstanden ist. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Kartoffelstampf zusammen mit Kompott, der gebratenen Blutwurst sowie den Zwiebelringen auf einem Teller anrichten und servieren.

Christina Caruana am 20. Oktober 2014